

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. März 2015 |
„Finalmenüs“ Nelson Müller



Finalgericht: „Gefüllte Perlhuhnbrust mit Couscous-Salat und Erdnuss-Sauce“ von Nelson Müller

Zutaten für zwei Personen:

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrüste à 200 Gramm
1 Stange Lauch
250 g Champignons, weiß
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Erdnusssauce:

500 ml Geflügelbrühe
200 ml Weißwein, trocken
1 Glas Erdnussbutter

Für den Couscous-Salat:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Schalotte
1 Chilischote
100 g Instant Couscous
200 ml Geflügelfond
10 g Butter
1 TL Raz el-Hanout
½ Bund Schnittlauch
weißer Balsamicoessig
Olivenöl

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Lauch waschen und trocken tupfen. Die Champignons putzen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und anbraten.

Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen.

Die Perlhuhnbrüste waschen und trocken tupfen. In die Brüste vorsichtig eine Tasche einschneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Tasche mit Champignons und Lauch füllen.

Die Brüste zunächst auf der Hautseite anbraten und anschließend im Ofen zu Ende garen.



Den Fond und den Weißwein zusammen aufkochen und so lange Erdnussbutter einrühren, bis die Sauce leicht abgebunden ist und kräftig nach Erdnuss schmeckt.

Für den Couscous den Fond mit dem Raz el-Hanout aufkochen lassen. Die Paprika und die Chilischote waschen und trocken tupfen. Anschließend der Länge nach aufschneiden und von Kernen und Scheidewänden befreien. Paprika und Chili in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls klein hacken. Paprika, Chili und Schalotte in einer Pfanne mit Öl andünsten. Anschließend den Couscous in den Fond einrühren, die Butter dazu geben und quellen lassen.

Den Couscous auskühlen lassen und mit dem Gemüse, dem Essig, dem Öl und dem Schnittlauch abschmecken.

Die Perlhuhnbrust aus dem Ofen nehmen.

Die Perlhuhnbrust mit dem Couscous-Salat und der Erdnusssauce auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Piña-Colada-Milchreis mit karamellisierten Datteln“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für den Milchreis:

100 g	rundkorn Milchreis
750 ml	Milch
250 ml	Kokosmilch
1	Vanilleschote
¼	frische Ananas
30 g	Zucker
20 g	Butter
1 Prise	Salz

Für die Datteln und Mandeln:

50 g	entsteinte Datteln
50 g	gehäutete Mandeln
30 g	brauner Zucker
4 cl	brauner Rum

Zubereitung

Für den Milchreis die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Die Kokosmilch, die Butter, den Zucker und das Vanillemark mit dem Reis zugeben und für eine halbe Stunde kochen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Die Datteln halbieren und mit den Mandeln und braunem Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren. Anschließend die Pfanne mit braunem Rum ablöschen.

Die Ananas halbieren, das Fruchtfleisch heraustrennen und in feine Würfel schneiden.

Die Ananaswürfel in den fertigen Milchreis unterrühren und auf Teller geben. Mit den karamellisierten Datteln und Mandeln garnieren und servieren.



Final-Dessert: „Schokosoufflé mit Orangencreme und karamellisierten Mandeln“ von Karen Fritzenschaft

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokosoufflé:

75 g	Zartbitterschokolade, zum Schmelzen
2	Eier
20 g	Mehl
75 g	Butter
1 EL	Zucker
25 g	Vollmilchschokolade, für den Kern

Für die Creme:

125 ml	Sahne
2 TL	Puderzucker
2 TL	Orangenlikör
1	Orange
1 Msp.	Kardamom

Außerdem:

100 g	Mandeln
80 g	Zucker, zum Karamellisieren

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorbereiten.

Für das Soufflé die Förmchen gut ausbuttern und mit etwas Mehl bepudern. Eines der Eier trennen und nur das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Das andere Ei aufschlagen und komplett dazugeben. Den Zucker ebenfalls mit in die Schüssel geben und alles zu einer dicken Creme schlagen. Die Butter und die Schokolade in eine Rührschüssel geben und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Mehl unter die Masse heben und die Ei-Creme ebenfalls dazu rühren. Den Souffléteig bis zur Hälfte in die vorbereiteten Formen geben und ein Stück Schokolade hineinlegen. Anschließend die Förmchen auf zwei Drittel auffüllen und im Backofen für zehn Minuten backen.

Für die Orangen Creme die Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen. Die Orange waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Den Orangenlikör, den Kardamom und die Orangenschale in die Orangen Creme unterheben.

Die Mandeln in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren.

Das Soufflé aus dem Backofen nehmen und die Orangen Creme darauf geben. Mit den Mandeln garnieren und servieren.